

Hrskavi tofu sa susamom

Ukupno vreme **30 min** 10 min vreme pripreme 20 min vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

200 gr	čvrstog tofua
3 kašike	susama
300 gr	slatkog krompira
6 kašike	repičinog ulja
2 kašike	kukuruznog skroba
100 ml	<u>Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom</u>
3	mlada luka, isečena na kolutiće
1,5 kašika	<u>Kikkoman Ulje Pečenog Susama</u>

PRIPREMA

Korak 1

200 gr čvrstog tofua - **3 kašike** susama

Iseći tofu na kocke veličine 2 cm i dobro ih prosušiti kuhinjskim ubrusom ili pritisnuti na neko vreme ako vreme to dozvoljava (pogledati savet). Propeći susam u malom suvom tiganju do zlatnosmeđe boje, uz često mešanje.

Korak 2

300 gr slatkog krompira - **3 kašike** repičinog ulja

Temeljno oprati slatki krompir. Iseći ga na kocke veličine 1 cm i pržiti u poklopljenom voku na repičinom ulju, na umerenoj vatri oko 10 minuta.

Korak 3

2 kašike kukuruznog skroba - **3 kašike** repičinog ulja

Uvaljati tofu u kukuruzni skrob i istresti višak. Prebaciti kocke slatkog krompira u činiju, pa obrisati vok kuhinjskim ubrusom. Zagrejati repičino ulje i pržiti tofu oko 5 minuta, dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

Korak 4

100 ml Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim Susamom **3** mlada luka, isečena na kolutiće - **1,5 kašika** Kikkoman Ulje Pečenog Susama

Vratiti slatki krompir u vok. Dodati Kikkoman Terijaki Wok sos sa pečenim susamom i mladi luk, pa kuvati 1 minut. Posuti susamom, lagano promešati i poslužiti. Na kraju preliti sa malo Kikkoman Susamovog Ulja.